50 рецептов украинской кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С помощью этой брошюры вы научитесь готовить знаменитые на весь мир украинские борщи и вареники, заливанцы и мазурики, галушки и кныдли. Домашние будут рады полакомиться пампушками, лемишками, вергунами. А к празднику вполне подойдет украинский спотыкач!..

- 50 рецептов украинской кухни
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - ---===СУПЫ===---
  - 2. Борщ полтавский
  - 3. Борщ рыбный с грибами
  - 4. Огуречник
  - 5. Кулеш из печени
  - 6. Юшка охотничья
  - -==Хозяйке на заметку==-
  - ---===Мясные и рыбные блюда===----
  - 8. Крученики
  - 9. Буженина с квасом
  - 10. Холодец
  - 11. Завиванец по-полтавски
  - 12. Рулет по-закарпатски
  - 13. Голубцы с мясом
  - 14. Говядина в сметане
  - 15. Мазурики
  - 16. Товченики
  - 17. Карп с медом
  - 18. Рыбные котлеты
  - -==Хозяйке на заметку==-
  - ---===Овощные и грибные блюда===---
  - 20. Варя гуцульская
  - 21. Меживо из баклажанов
  - 22. Мусака
  - 23. Деруны
  - 24. Зразы
  - 25. Кныдли
  - 26. Грибная солянка
  - 27. Морковно-творожные шарики
  - 28. Свекольная икра
  - 29. Помидоры с поджаренным салом
  - 30. Таратута
  - 31. Капуста белокочанная с рисом и грибами

- 32. Тыква днепропетровская
- 33. Блины из кабачков
- 34. Лечо
- ---= = =Блюда из муки, яиц, творога= = =---
- 36.Пампушки с чесноком
- 37. Вареники с вишнями
- 38. Вареники с творогом
- 39. Вареники староукраинские
- 40. Галушки яблочные
- 41. Творожные галушки
- 42. Мачанка творожная
- 43. Омлет по-украински
- 44. Яичные сиченики
- ---= = =Десерт= = =---
- 46. Шулики
- 47. Яблочная бабка
- 48. Кисель из ревеня
- 49. Казацкий квас
- 50. Спотыкач
- -= =Хозяйке на заметку= =-
- Виды украинских вергунов

50 рецептов украинской кухни

ПРЕДИСЛОВИЕ

Каштаны на Крещатике, дождь из падающих абрикосов в садах, стихи Тараса Шевченко, протяжные песни да низкие мазанки - вот хрестоматийный образ Украины. Можно прибавить вышитые рубашки, море подсолнухов, невозмутимость «чоловиков» и шинки. И как не вспомнить «Ночь перед Рождеством» Гоголя или его же «Старосветских помещиков»!..

Украинская кухня сложилась лишь к XVIII веку, до того была тесно связана с польской и белорусской. Влияние древнерусской кухни было прервано после татаро-монгольского нашествия.

Главным национальным блюдом на Украине был и остается борщ. В разных местностях варится он по-разному (может быть мясным, рыбным, грибным, овощным, с черносливом, сухофруктами и т. д.), но есть и общее. Среди всех продуктов выделяется свекла (кстати, раньше ее называли борщем). Настоящий борщ должен быть настолько густым, чтобы в нем стояла ложка («Чы вам насыпать борщу?» - вполне традиционный вопрос). Борщом отмечают праздники — например, в подольских селах на второй день после свадьбы подают «расходной» борщ, помогающий гостям справиться с похмельем. Постный борщ является одним из 12 обязательных блюд на столе накануне Рождества. Борщом провожают и усопших. По тому, как сварен борщ, видно хозяйку.

После борща символом украинской кухни, конечно, считается сало. Из-за бесконечных набегов татар запорожцы — то ли в пику «басурманам», то ли из чувств самосохранения — стали разводить свиней, мясо которых для мусульман является нечистым. Сало едят сырым, соленым, вареным, копченым, жареным. Салом шпигуют мясо, используют даже в сладких блюдах (так, вергуны обвариваются в сале, получается подобие русского хвороста).

Немыслима Украина и без гречневой муки. Если в России из гречи варят только кашу, то украинцы знают и любят галушки (комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне), гречаники (крестьян звали «гречко-сеями»). Галушки готовят и из очень распространенной здесь пшеничной муки (из нее же — знаменитые вареники, перешедшие из турецкой и украинской кухонь в международное меню). Самые распространенные вареники — с вишней и с творогом. А можно встретить и с луком, и со шкварками.

Во многих блюдах (в огромных по российским меркам размерах) используются яйца. Молочные изделия распространены

больше на севере Украины. Из творога готовят отварные галушки и гомбовцы, жареные сырники, запеченные бабки.

Любят украинцы всевозможные овощи: свеклу (не только в борще), картофель, морковь, тыкву, помидоры, капусту, фасоль, кукурузу. Популярной закуской считаются потапцы — поджаренный хлеб с ветчиной, салом, сыром, помидорами.

На десерт готовят узвар — что-то вроде компота из сушеных или свежих фруктов и ягод с пряностями и медом, а также квасы, наливки. Украшением стола, конечно, являются сласти и фрукты: папошник (аналог русского кулича), завиванец (рулет), арбузы (свежие и соленые), вишни, сливы, груши. И если с тестом особого разнообразия нет — в основном пресное, то овоще-фруктовый стол Украины безграничен. Недаром шутят, что там достаточно ткнуть палку в землю — зацветет. Насыщенная жирами, витаминами, разнообразная кухня солнечной Украины ждет вас, даже если вы не взяли билет до Киева, Чернигова или Одессы!..

---= = =СУПЫ= = =---

1. Борщ украинский

80 г говядины, 75 г свеклы, 100 г свежей капусты, 130 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 80 г помидоров, 15 г болгарского перца, 10 г топленого масла, 15 г сала, 15 г сметаны, 1 ч. ложка уксуса, сахарный песок, соль, зелень петрушки и укропа, стручок красного перца, лавровый лист.

Для пампушек: 80 г пшеничной муки, 35 г воды, 5 г сахарного песка, 2,5 г дрожжей, 2 г подсолнечного масла, 1 яйцо.

Для соуса: 5 г чеснока, 5 г растительного масла, 20 г воды, соль.

Жирную говядину (грудинку) хорошо промыть холодной водой. Сделать с внутренней стороны над ребрами надрез, залить холодной водой и на сильном огне довести до кипения. Когда вода закипит, снять пену, огонь уменьшить и продолжать варить при очень слабом кипении, периодически снимая (но не выкидывая) с поверхности бульона жир. Готовое мясо вынуть из бульона, удалить кости, положить в другую посуду, слегка посолить. Подлить туда немного бульона, закрыть крышкой и поставить на огонь.

Подготовить овощи. Свеклу промыть, очистить, нарезать соломкой, уложить в сотейник с жиром, взятым из бульона. Добавить уксус, сахарный песок, соль и тушить на сильном, а потом под крышкой на слабом огне почти до готовности. Корень петрушки, морковь нарезать соломкой и спассеровать в жире в закрытой посуде до готовности.

Репчатый лук нарезать соломкой, слегка обжарить на топленом масле. Добавить растертые с бульоном помидоры, пассеровать 10—15 мин, а затем соединить с морковью и петрушкой и пассеровать с ними. Белокочанную капусту нашинковать соломкой. Картофель очистить и нарезать брусочками. Болгарский перец очистить от семян и плодоножки, нашинковать соломкой.

Бульон, в котором варилось мясо, процедить, довести до кипения, положить в него нарезанные капусту, часть картофеля, стручок красного горького перца и варить 15-20 мин при слабом

кипении. Затем горький перец вынуть, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья, болгарский перец, лавровый лист и варить еще 5-7 мин. Заправить борщ протертым отварным картофелем и шпиком, толченным с чесноком, укропом и зеленью петрушки. После заправки борщ довести до кипения, накрыть крышкой, снять с плиты и дать настояться 30—40 мин. При подаче положить в тарелку сметану и посыпать укропом.

Отдельно подать пампушки. Из дрожжевого теста сформовать шарики весом до 30 г, уложить их на смазанный маслом противень, дать постоять. Затем смазать шарики яйцом и запечь в духовке за 7—8 мин. Пампушки полить соусом (чеснок растереть с солью и соединить с растительным маслом и холодной кипяченой водой).

2. Борщ полтавский

600 г гуся или курицы, 150 г картофеля, 150 г свежей капусты, 150 г свеклы, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 25 г корня петрушки, 40 г свиного жира, 80 г шпика, лимонная кислота, томатная паста, сметана, сахарный песок, соль, перец, зелень укропа.

Для галушек: 80 г пшеничной или гречневой муки, 25 г воды, яйцо, соль.

Приготовить бульон с птицей. Картофель нарезать кубиками; капусту, свеклу, лук, коренья — соломкой. Свеклу стушить до готовности с лимонной кислотой и бульоном. Морковь, лук, коренья спассеровать с добавлением томатной пасты на свином жире. В кипящий бульон положить картофель и капусту. Через 10 — 15 мин туда добавить свеклу, толченное с зеленью укропа сало, сахарный песок, соль, перец. До подачи к столу борщ должен настаиваться 15—20 мин. В тарелку положить галушки, мясо, сметану, зелень; все залить борщом.

Приготовление галушек: в кипящую воду засыпать половину подсушенной муки и, размешивая, прогреть, снять с огня и охладить. Добавить оставшуюся муку, яйцо, соль и замесить некрутое тесто. Раскатать пласты толщиной 4—5 мм, нарезать квадратики и сварить в подсоленной воде.

3. Борщ рыбный с грибами

200 г филе рыбы (хека, трески, пикши, путассу), 150 г свеклы, 10 г корня петрушки, 100 г капусты, 50 г репчатого лука, 40 г моркови, 25 г сушеных грибов, 20 г муки, маргарин, сметана, маслины, уксус, зелень укропа, соль.

Для свекольного кваса: 2 кг свеклы, 6 л воды.

Приготовление свекольного кваса: свеклу очистить и промыть. V5 свеклы нарезать ломтиками, уложить вперемешку с целой свеклой, залить холодной кипяченой водой и поставить в темное место для брожения. По окончании брожения перенести квас в холодное место, и через 13—15 ч он готов.

В бульон, сваренный из сушеных грибов с добавлением репчатого лука, всей моркови, корня петрушки, положить нарезанную соломкой свеклу, измельченные вареные грибы, нашинкованную капусту и маслины и варить при слабом кипении. Отдельно обжарить на части маргарина измельченный лук, добавить муку и жарить еще 1—2 мин. Влить разведенный уксус и всю массу положить в борщ.

Рыбное филе запанировать в муке, обжарить до образования румяной корочки и положить в борщ за 3–5 мин до окончания варки. Борщ заправить свекольным квасом. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом, положить сметану.

4. Огуречник

100 г костей, 90 г сердца, 110 г картофеля, 20 г моркови, 30 г корня петрушки, 20 г корня сельдерея, 20 г лука репчатого, 50 г соленых огурцов, 20 г шпината, 10 г свиного сала, щепотка муки, сметана, зелень, соль, огуречный рассол.

Из костей и сердца сварить бульон, положить в него нашинкованные и спассерованные морковь, коренья и лук, нарезанный картофель, а через 10—12 мин — нарезанные огурцы. Заправить мукой, добавить нарезанный шпинат и варить до готовности. Влить по вкусу рассол, при подаче положить в тарелку сметану и зелень.

5. Кулеш из печени

500 г печени, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, по 1 корню моркови и петрушки, 1 стебель лука-порея, 2 желтка яиц, 1 стакан молока, 6 стаканов воды, соль, бульон.

Очищенную от пленки и желчных протоков печень промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле вместе с очищенными и тонко нарезанными морковью, петрушкой и луком-пореем. Тушить 30—40 мин с добавлением воды. Тушеную печень 2-3 раза пропустить через мясорубку и протереть сквозь сито.

Муку спассеровать с маслом, развести бульоном. Варить 15-20 мин, процедить, добавить протертую печень, перемешать и довести до кипения. Желтки смешать с молоком и оставшимся маслом, заправить ими снятый с огня кулеш.

Подавать с подсушенными кубиками белого хлеба.

6. Юшка охотничья

500 г куриных потрохов, 600 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1/2 стакана пшена, 25 г сала, 2 л воды, лавровый лист, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец.

Хорошо очищенные и промытые потроха отварить до готовности. Пшено промыть, картофель нарезать крупными кубиками. Нарезанные мелкими кубиками морковь, корень петрушки, луковицу спассеровать на сале. Все смешать и варить 10—15 мин. Затем заправить юшку перцем, посолить, положить лавровый лист и варить до готовности. При подаче в тарелку добавить измельченную зелень петрушки и зеленый лук.

-= = Хозяйке на заметку = = -

Лучшие украинские борщи готовятся на свекольных настоях и квасах, благодаря которым этот род щей приобрел неповторимый изысканный вкус и стал визитной карточкой Малороссии.

Свекольный настой простой

Очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой и поставить в теплое место на 3—4 дня. Соотношение (по весу) свеклы и воды – 1:2.

Свекольный настой заварной

Очищенную свеклу натереть на крупной терке. Залить стаканом горячего мясного бульона, добавить лимонной кислоты и довести до кипения на сильном огне. Дать настояться 30 мин.

Квас свекольно-хлебный

0,5 кг черного хлеба нарезать кусочками, залить 1,5 л теплой кипяченой воды, положить 6 штук свеклы, очищенной и нарезанной ломтями. Дать настояться 2 дня (в теплом месте), часто помешивать. На третий день процедить, и квас готов.

---= = =Мясные и рыбные блюда= = =----

7. Свинина по-гуцульски

1 кг свинины, 100 г свиного жира, 1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г лука, 50 г томатного соуса, 500 г мясного бульона, зелень петрушки, соль, перец.

Для теста; 300 г муки, 1 яйцо, 100 г воды.

Свинину промыть, нарезать тонкими кусочками, отбить, посолить, поперчить и поджарить. Картофель очистить, натереть на терке, добавить яйца, соль, хорошо перемешать, сформовать оладьи и поджарить. Лук спассеровать с томатным соусом. В горшок сложить оладьи, сверху — мясо с луком, залить мясным бульоном и посыпать зеленью петрушки. Горшок залепить тестом, смазать яйцом и запечь в духовке.

8. Крученики

1 кг мяса (свинина или говядина), 100 г свиного жира, 100 г лука, 200 г грибного отвара, 200 г сметаны, соль, перец, лавровый лист.

Для начинки; 200 г риса, 100 г лука, 2—3 яйца, соль, перец, сливочное масло.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, отбить. Для начинки отварить рис, перемешать с поджаренным на масле, измельченным луком, вареными измельченными яйцами, солью, перцем. На каждый кусочек мяса положить начинку, свернуть рулетом, перевязать ниткой и обжарить на свином жире. Сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поджаренный лук, грибной отвар, сметану и тушить до готовности.

Подавать крученики с жареным картофелем и тушеными грибами.

9. Буженина с квасом

1 кг свинины (мякоть задней ноги), 1/2 л хлебного кваса, 1 луковица, 16 картофелин, 3 зубчика чеснока, 7 ст. ложек растопленного свиного сала, лавровый лист, красный стручковый перец, гвоздика, соль, зелень петрушки, сливочное масло.

Свинину положить в керамическую или эмалированную посуду. Прибавить лавровый лист, стручковый перец, гвоздику, нарезанный кольцами лук, залить хлебным квасом и на 2 дня поставить в холодное место. Затем свинину обсушить салфеткой, смазать растертым с солью чесноком. Положить на противень, обложить целыми очищенными картофелинами, полить растопленным салом и жарить в духовке 50 мин. Свинину и картофель периодически переворачивать и поливать жиром и соком. Готовые свинину и картофель снять с противня. Оставшийся сок вылить в кастрюлю, добавить немного кваса, которым заливалась свинина, довести до кипения и процедить.

Перед подачей свинину нарезать тонкими ломтиками, положить на разогретое блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить зеленью петрушки.

Отдельно подать горячий мясной сок, жареный картофель, огурцы, помидоры и зеленый салат.

10. Холодец

1 кг свиных ножек, 50 г лука, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 50 г чеснока, лавровый лист, перец горошком, соль.

Свиные ножки почистить, большие кости разрубить, сложить в кастрюлю и варить на слабом огне 3—4 ч. За час до готовности добавить лук, морковь, перец, петрушку, лавровый лист, соль.

Из готового бульона вынуть мясо, отделить от косточек и нарезать мелкими кусочками. Бульон процедить, добавить в него растертый чеснок и залить мясо. Холодец охладить.

11. Завиванец по-полтавски

600 г свинины, 25 г шпика, 2 яйца, чеснок, соль, перец, 1/3 стакана молока, сливочное масло.

Свинину нарезать, пропустить через мясорубку, добавить молоко, измельченный чеснок, соль, перец, хорошо перемешать. Выложить на мокрую салфетку, разровнять. Разложить сверху мелко нарезанный шпик, соединить краями салфетки концы. Придать мясу форму рулета, переложить его на смазанный маслом противень, смазать взбитыми с водой яйцами и запечь.

При подаче полить растопленным сливочным маслом.

12. Рулет по-закарпатски

1 кг мяса (телятины или говядины), 100 г грибов, 200 г лука, 100 г сливочного масла, 500 г грибного отвара, соль, перец.

Мясо посолить, поперчить, отбить. Грибы отварить, мелко посечь и поджарить с луком. Грибы с луком положить на мясо, свернуть рулетом, завязать и поджарить со всех сторон до полуготовности. Затем рулет положить в кастрюлю, залить грибным отваром и тушить до готовности. Отдельно подать отварной картофель.

13. Голубцы с мясом

1 кг капусты, 1 кг говядины, 100 г риса, 100 г лука, 50 г чеснока, соль, перец, сливочное масло.

Для грибной подливы; 50 г измельченных отваренных грибов, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 300 г грибного отвара.

Вырезать капустную кочерыжку, отварить кочан в подсоленной воде 10 мин.

Приготовить фарш: мясо перемолоть, добавить отваренный рис, поджаренный лук, соль, перец, тертый чеснок и хорошо перемешать.

Капусту вынуть, разобрать, на середину каждого листа положить фарш и завернуть. Голубцы сложить в кастрюлю, залить грибной подливой и тушить до готовности. Подавать на стол, полив той же подливой, в которой голубцы тушились.

14. Говядина в сметане

1–1,5 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 стакана сметаны, 2 ст. ложки смальца, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, мясной бульон, жареный картофель.

Крупный кусок говядины обжарить на смальце со всех сторон до румяного цвета. Положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, пастернак, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль. Все залить бульоном, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой почти до готовности.

Затем говядину залить сметаной и тушить еще несколько минут. Говядину нарезать кусками, по 2—3 на порцию. Бульон со сметаной и кореньями, в котором тушилось мясо, протереть сквозь сито и довести до кипения.

При подаче в тарелку положить мясо, жареный картофель, полить сметанной подливой и посыпать измельченной зеленью петрушки.

15. Мазурики

1 кг мяса индейки, 5 яиц, 50 г тертого сыра, 200 г сливочного масла, 50 г молока, 50 г муки или молотых сухарей, 50 г чеснока, соль, перец.

Мясо индейки пропустить через мясорубку. Добавить яйца, тертый сыр, 100 г растопленного сливочного масла, молоко, соль, перец. Все хорошо перемешать, сформовать колбаски, обвалять в муке (или молотых сухарях) и поджарить на оставшемся масле. Подавать, посыпав измельченным чесноком, с отварным картофелем или оладьями из картофеля.

16. Товченики

500 г карасей, 50 г муки, 50 г подсолнечного масла, 100 г лука, соль, перец.

Карасей почистить, промыть, разделать на филе, размять в ступке. Добавить муку, соль, перец, подсолнечное масло. Из хорошо вымешанной массы сформовать небольшие шарики и сварить их в кипятке. Подавать с жареным луком и подсолнечным маслом.

17. Карп с медом

1 кг карпа, 20 г желатина, 50 г меда, 50 г изюма, лук, петрушка, соль, перец.

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю, посолить, добавить лук, петрушку, перец, залить холодной водой и варить до готовности.

Отвар, в котором варилась рыба, процедить, уварить и охладить. Желатин растворить в воде, добавить к отвару, довести до кипения и охладить. Затем ввести туда проваренный с изюмом мед. Отваренного карпа выложить на блюдо, залить отваром и охладить.

18. Рыбные котлеты

1 кг рыбного филе, 150 г сливочного масла, 100 г зелени, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 150 г подсолнечного масла, 1 кг картофеля, 300 г хлеба, соль, помидоры.

Рыбное филе нарезать кусочками и отбить. На каждый кусочек положить сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Свернуть, придать форму котлеты. Каждую котлету обмакнуть в яйцо, посолить, запанировать в сухарях и обжарить на подсолнечном масле. Подавать на ломтиках поджаренного на сливочном масле хлеба, с жареным картофелем и помидорами. Котлеты посыпать зеленью.

-==Хозяйке на заметку==-

В любом блюде вершиной кулинарного искусства, тайной и предметом гордости хозяйки во все времена являлись соусы. Вот два таких рецепта.

Соус белый для мяса

Прогреть 2 ст. ложки муки, помешивая и добавив 20 г сливочного масла (но так, чтобы ее цвет не изменился), затем влить 4 стакана бульона и кипятить 50 мин. 1 корень петрушки и луковицу измельчить, обжарить, добавив 20 г сливочного масла, посолить и положить в кипящий бульон с мукой за 20 мин до окончания варки. Перед концом варки влить рюмку белого сухого вина.

Соус с хреном для рыбы

150 г корня хрена натереть на терке, залить 1 стаканом рыбного бульона, доведенным до кипения. Добавить соль, 1 ст. ложку сахарного песка, 1/2 стакана 9%-го уксуса. Охладить до комнатной температуры и смешать с 1/2 стаканом сметаны.

---= = =Овощные и грибные блюда= = =---

19. Салат полесский

200 г зеленого лука, 100 г листьев салата, 200 г кваса, 100 г подсолнечного масла (или вместо кваса и масла - 200 г сыворотки, 100 г сметаны), соль.

Перья зеленого лука мелко нарезать, посолить, добавить листья салата и залить квасом (или сывороткой). Все тщательно перемешать, заправить подсолнечным маслом (если добавляли квас) или сметаной (если добавляем сыворотку).

20. Варя гуцульская

500 г свеклы, 300 г фасоли, 250 г чернослива, 100 г подсолнечного масла, перец, соль.

Свеклу отварить и мелко нарезать. Отдельно отварить фасоль и чернослив. Чернослив измельчить и перемешать с фасолью и свеклой. Все посолить, поперчить, добавить подсолнечное масло.

21. Меживо из баклажанов

1 кг баклажанов, 100 г подсолнечного масла, 200 г лука, 300 г помидоров, 15 г сахарного песка, 50 г уксуса, перец, соль.

Баклажаны нарезать небольшими кружочками, посолить и оставить на 1 ч, затем обжарить на подсолнечном масле с двух сторон. Лук измельчить и поджарить. Приготовить овощную заправку: помидоры протереть через сито, добавить соль, перец, сахар, уксус и перемешать. Баклажаны и лук сложить в кастрюлю, залить заправкой. Тушить 15—20 мин, подавать холодным.

22. Мусака

1 кг баклажанов, 50 г муки, 100 г подсолнечного масла, 100 г моркови, 100 г лука, 100 г помидоров, 50 г чеснока, соль, зелень укропа.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и положить на 20 мин под пресс. Затем обвалять их в муке и поджарить до готовности. Морковь, лук, помидоры мелко нарезать, спассеровать, посолить и заправить толченым чесноком и укропом. На сковороду с маслом положить баклажаны, сверху — овощи, затем снова баклажаны и запечь в духовке.

23. Деруны

500 г картофеля, 50 г муки, 50 г подсолнечного масла, 50 г лука, 50 г сметаны, соль.

Очищенный картофель натереть на терке. Добавить муку, соль и хорошо перемешать. Массу класть ложкой на сковороду с сильно разогретым маслом и жарить с обеих сторон до золотистой корочки. Подавать с жареным луком и (или) сметаной.

24. Зразы

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г. муки, 200 г жира, 200 г сметаны.

Для фарша: 50 г лука, 4 яйца, соль, перец.

Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сливочное масло, хорошо перемешать и сформовать кружочки. На середину каждого положить фарш из жареного лука и крутых измельченных яиц. Соединить края кружочка, запанировать в муке и обжарить в жире с обеих сторон. Полить горячие зразы сметаной.

25. Кныдли

800 г картофеля, 200 г муки, 1 яйцо, 240 г слив, 20 г сахарного песка, 40 г сливочного масла, соль.

Сырой очищенный картофель измельчить на мелкой терке, сок слить. Массу перемешать с мукой, посолить, ввести яйцо, сахарный песок и замесить крутое тесто. Сформовать шарики, в каждый положить по сливе (с косточкой или без). Отварить кныдли в подсоленной воде, при подаче полить растопленным маслом.

26. Грибная солянка

500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, перец, уксус, соль, панировочные сухари, 1 ст. ложка растительного масла.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю с маслом (1/2), уксусом и небольшим количеством воды; тушить 1 ч. За 20 мин до окончания тушения прибавить томатную пасту, нарезанный дольками огурец, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист. Грибы очистить, промыть и положить на 15 мин в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить на оставшемся масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, солью, перцем. Половину тушеной капусты уложить на сковороду, сверху грибы, затем — оставшуюся капусту. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув растительным маслом, поставить в духовку. При подаче на солянку можно положить ломтик лимона или маслины.

27. Морковно-творожные шарики

1 кг моркови, 200 г творога, 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Мелко нарезанную морковь тушить с молоком до готовности. Добавить подсушенную манную крупу, сахарный песок, соль. Хорошо все перемешать и тушить до готовности крупы. Морковь охладить до теплого состояния, добавить сырое яйцо, хорошо перемешать. Смешать с творогом, пропустить через мясорубку. Сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять в сухарях и жарить. Подать со сметаной.

28. Свекольная икра

600 г свеклы, 2 луковицы, 1/2 ст. ложки 9%-го уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, соль, перец, зелень петрушки, корица, гвоздика.

Свеклу промыть, варить до готовности, очистить, пропустить через мясорубку. Поджарить на растительном масле. Добавить нарезанный, слегка обжаренный лук, уксус, перец, сахарный песок, молотую корицу, гвоздику, соль. Все хорошо перемешать, посыпать измельченной зеленью. Подать как холодную закуску.

29. Помидоры с поджаренным салом

1 кг помидоров, 250 г сала, 300 г пшеничного хлеба, соль, перец.

Нарезанное тонкими кусочками сало поджарить с обеих сторон до румяного цвета и переложить в другую посуду. На горячую сковороду с растопленным салом положить нарезанный тонкими квадратными кусками белый пшеничный хлеб без корочки и обжарить до золотистого цвета. Промытые, разрезанные пополам, отжатые помидоры посолить, поперчить и пожарить.

При подаче на середину тарелки положить поджаренный хлеб, сверху — поджаренное сало, а вокруг — обжаренные помидоры.

30. Таратута

50 г свеклы, 300 г соленых огурцов, 100 г лука, 50 г подсолнечного масла, рассол.

Свеклу очистить, нарезать тонкими пластинками и сварить. Огурцы нарезать кубиками, лук — кружочками. В стеклянную или керамическую посуду положить слоями огурцы, свеклу, лук. Залить смесью огуречного рассола, свекольного отвара и подсолнечного масла. Поставить в холодное место, через сутки блюдо готово.

31. Капуста белокочанная с рисом и грибами

1 кг белокочанной капусты, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 3/4 стакана риса, 50 г сушеных грибов, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 1,5 луковицы, 1 ст. ложка сухарей, соль, зелень петрушки.

Очищенную и промытую капусту нарезать кубиками и тушить с 1 стаканом молока до готовности. Рис перебрать, промыть, припустить с оставшимся молоком и грибным отваром из-под сушеных и отваренных грибов. Затем рис с молоком и отваром смешать с нарезанными и поджаренными грибами, луком, зеленью, солью.

Кастрюлю смазать маслом, положить поочередно слои тушеной капусты и риса (верхний слой — из капусты). Смазать верх сырыми яйцами, посыпать сухарями и запечь в духовке. Разрезанную на куски капустную запеканку подать со сметаной.

32. Тыква днепропетровская

1кг тыквы, 2 луковицы, 100 г воды, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 1/2 г красного перца, 200 г сливок, 2 желтка, 100 г швейцарского сыра, 50 г панировочных сухарей, 1 ч. ложка соли, лавровый лист.

Тыкву очистить от кожуры и удалить семена, нарезать тонкими ломтиками. Положить в кастрюлю вместе с луком, лавровым листом, солью, залить водой и довести до кипения. Кипятить на слабом огне 15 мин. Воду слить, лавровый лист вынуть.

Половину сливочного масла растопить в сковороде, обжарить в нем муку, положить красный перец, хорошо размешать. Тонкой струйкой влить сливки, размешивая, пока не закипят. Варить 5 мин на слабом огне.

Взбить с оставшейся половиной масла желтки и тонкой струйкой влить в горячий соус, постоянно размешивая, чтобы масса не свернулась. Тыкву и половину натертого сыра смешать с соусом, выложить на смазанный маслом противень. Оставшимся сыром и сухарями посыпать сверху. Поставить противень в нагретую до 180 ˚С духовку на 30 мин.

33. Блины из кабачков

1 кг кабачков, 200 г муки, 2 яйца, 5 г соды, 100 г подсолнечного масла, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Очищенные кабачки натереть на терке. Добавить муку, яйца, соль, соду. Все перемешать. Жарить блины, при подаче полить растопленным сливочным маслом и (или) сметаной.

34. Лечо

1 кг перца, 1 кг помидоров, 500 г лука, 100 г жира, 5 яиц, 300 г сметаны, 300 г колбасы, соль, черный перец.

Лук нарезать кружочками, перец — брусочками. Положить на сковороду с кипящим жиром и обжарить. Добавить нарезанные кусочками помидоры, соль, перец и тушить до готовности. В конце положить измельченные вареные яйца, сметану и прокипятить.

---= = =Блюда из муки, яиц, творога= = =---

35. Лемишки

2 стакана гречневой муки, 0,75 стакана воды, 100 г сала, соль.

Гречневую муку слегка обжарить в духовке на листе. Ссыпать в эмалированную посуду, заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши. Добавить нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало. Все хорошо размешать, переложить в форму и запекать в духовке 20—25 мин. Подавать только в горячем виде.

36.Пампушки с чесноком

4 стакана гречневой муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана воды, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 головка чеснока, 2 ч. ложки соли.

Муку, воду, дрожжи, соль замесить в крутое тесто и поставить на 1,5—2 ч в теплое место. Из теста сформовать пампушки (маленькие шарики диаметром 3 см), отварить их в кипятке, переложить в нагретую кастрюлю с маслом. Растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом, смешать в кастрюле с горячими пампушками. Подавать пампушки с борщом.

37. Вареники с вишнями

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 0,75 стакана ледяной воды, 2 яйца, 1*/2 ч. ложки соли.

Для начинки; 500 г вишен, 100 г сахарного песка, 100 г сметаны, сливочное масло.

Из муки, воды, яиц и соли замесить тесто средней густоты. Раскатать в пласт толщиной 3 мм (для других вареников — 1—1,5 мм). Пласт режут на квадратики 5 х 5 см (для треугольных вареников) или вырезают стаканом круги (для полукруглых).

Из вишен удаляют косточки, добавляют сахарный песок, перемешивают и оставляют на 30 мин. Сок отцеживают. Укладывают начинку в центр каждого квадратика или кружка (не более 1 ч. ложки). Шов постарайтесь сделать не толще остального теста.

Вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Через 8-10 мин вареники всплывают на поверхность. Их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю, поливают разогретым сливочным маслом. При подаче обливают сметаной, едят вареники горячими.

38. Вареники с творогом

Для теста: см. рецепт «Вареники с вишнями»

Для начинки; 800 г творога, 2 яйца, 100 г сахарного песка, 20 г сливочного масла, 150 г сметаны, соль.

Тесто приготовить, как указано выше. Творог протереть сквозь сито, добавить яйца, сахар, соль. Слепить и сварить вареники. Подавать с растопленным сливочным маслом и (или) сметаной.

39. Вареники староукраинские

Для теста: 280 г пшеничной муки, 100 г молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, сахарный песок, соль.

Для фарша: 100 г сердца, 200 г легких, 10 г сушеных грибов, 1 луковица, сливочное масло.

Вымесить тесто. Легкие, сердце промыть в холодной воде, отварить и перемолоть в мясорубке. Лук измельчить, обжарить на масле, добавить к легкому и сердцу. Все еще раз обжарить. Размоченные грибы отварить, измельчить, обжарить и соединить с фаршем., Наполнить и сварить вареники; при подаче облить их растопленным сливочным маслом.

40. Галушки яблочные

3 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 4 яйца, 10 яблок, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Сырые яблоки очистить от сердцевины и кожуры, нарезать тонкими дольками. Смешать их с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами, солью. Постепенно добавить к этой смеси понемногу муку, вымешивая тесто. Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и бросать в кипящую, слегка подсоленную воду. Варить, пока галушки не окажутся сухими при разрезании (т. е. пока яблочная начинка не впитается в окружающее ее тесто).

41. Творожные галушки

1 кг творога, 400 г муки, 4 яйца, 100 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 10 г соли, 200 г сметаны.

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахарный песок, растопленное сливочное масло, соль, муку и замесить тесто. Из теста сделать батончики, нарезать их ромбиками и варить в подсоленной воде до готовности. Подать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

42. Мачанка творожная

Первый вариант: 500 г творога, 400 г сметаны, 100 г зеленого лука, укроп, соль.

Творог хорошо растереть, добавить сметану, зеленый лук, укроп, соль. Все перемешать.

Второй вариант: 500 г творога, 150 г сливочного масла, 100 г лука, тмин, перец, соль.

Творог протереть через сито. Добавить размягченное сливочное масло, измельченный лук, перец, соль, тмин. Все хорошо перемешать.

43. Омлет по-украински

8 яиц, 300 г картофеля, 250 г нежирной ветчины, 100 г вареной стручковой фасоли, 35 г сливочного масла, соль, черный перец, сыр.

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Ветчину мелко нарезать, смешать с картофелем и вареной фасолью. Все залить разогретым маслом с солью и перцем, разделить на 4 равные части. Каждую часть соединить с 2 предварительно взбитыми яйцами и обжарить с обеих сторон. Подать, посыпав тертым сыром.

44. Яичные сиченики

4 яйца, 1 сырой яичный желток, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, черный перец, соль.

На масле слегка поджарить муку, развести молоком, довести до кипения и снять с огня. Всыпать измельченные крутые яйца, осторожно влить взбитый желток, непрерывно помешивая. Добавить перец, соль. Вновь довести все до кипения, остудить. Сделать из полученной массы котлеты, обвалять в сухарях и обжарить.

---= = =Десерт= = =---

45. Вергуны киевские

2,5 стакана муки, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ст. ложки рома, 12 шт. горького миндаля, 750 г свиного жира, сахарная пудра, 1/2 стакана воды.

Растереть яйца с сахарным песком, добавить масло и молоко, ром, тертый миндаль. В эту массу постепенно всыпать муку. Замесить довольно крутое тесто, влив 1/4 или 1/2 стакана воды. Раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать полосками шириной 2,5 см и длиной 10 см. Полоски сложить пополам, переплести в косицу, концы скрепить.

Разогреть в низкой и широкой кастрюле свиной жир. Вергуны погрузить в кипящий смалец на 1-2 мин, до появления золотистого цвета. Затем выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. Едят горячими или холодными.

46. Шулики

2 стакана муки, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, по 1 ст. ложке меда, мака и сливочного масла, 1/2 ч. ложки соды.

Для сиропа: 3 ст. ложки мака, 0,5 стакана меда, 1/4 стакана кипяченой воды.

Яйцо растереть с медом, добавить промытый и запаренный мак (залить кипятком, после 15 мин обсушить). Затем вместе с остальными компонентами замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 3— 4 мм, проткнуть вилкой и выпекать в духовке.

Приготовить сироп (маковое молоко): мак залить кипятком, дать хорошо набухнуть. Воду сцедить, мак просушить в льняной салфетке, растереть в фарфоровой ступке. Постепенно подлить по чайной ложке кипяченую воду. Затем смешать маковое молоко, воду и мед. Когда шулики остынут, их разломать на кусочки и залить сиропом. Дать сиропу хорошо впитаться в тесто.

47. Яблочная бабка

500 г яблок, 1/2 стакана сметаны, 3 яйца, 5 ст. ложек сахарного песка, 2,5 ст. ложки муки, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ст. ложка масла.

Сахар растереть с яичными желтками и сметаной, постепенно прибавлять муку. Половину яблок натереть на терке, половину нарезать мелкими кубиками без кожицы. Смешать все (сахарный песок с желтками и сметаной и яблоки), добавить корицу. Прибавить взбитые белки. Поместить массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Выпекать в духовке на небольшом огне около 1 ч. Есть горячими или теплыми.

48. Кисель из ревеня

500 г ревеня, 20 г цедры лимона, 100 г крахмала, 2 л воды, сахарный песок.

Промытые и очищенные черенки ревеня нарезать небольшими кусочками, залить кипятком и кипятить 15-20 мин. Массу протереть через сито, добавить сахарный песок, измельченную лимонную цедру, разведенный в холодной воде картофельный крахмал и быстро довести до кипения. Готовый кисель охладить.

49. Казацкий квас

500 г ржаных сухарей, 10 л воды, 35 г дрожжей, 25 г муки, 700 г сахарного песка, 1 лимон, 75 г изюма.

Залить сухари кипятком, настоять в течение 10 ч. В стакане настоя развести дрожжи и муку, дать подойти. Ржаной настой процедить через марлю. Добавить сахарный песок, разведенные дрожжи с мукой и поставить на 12 ч в теплое место. Затем квас снова процедить, разлить в бутылки, положить в каждую кусочек лимона и несколько изюминок. Закупорить и через 2 ч вынести в холодное место. Когда квас остынет, его можно подавать.

50. Спотыкач

1 л водки, 500 г сахарного песка, 10 г корицы, 20 г мускатного ореха, 10 г гвоздики, 10 г шафрана, 1 г ванилина.

На водке настоять ванилин, шафран, гвоздику, корицу, мускатный орех. Через 2 недели настойку процедить, добавить сахарный песок. Прокипятить и охладить.

-= = Хозяйке на заметку = =-

Одним из самых излюбленных национальных напитков Украины является узвар — компот из свежих или сухих фруктов и ягод. Очень важны здесь подготовка компонентов и их соотношение.

Сухофрукты должны быть перебраны и промыты в холодной и теплой воде, свежие - только в холодной. На 1,25 л воды берется 500 г свежих фруктов (или 300— 400 г сухих); от 0,75 до 1 стакана сахарного песка; 1 ст. ложка меда; 1/2 ч. ложки лимонной кислоты; 3-4 бутончика гвоздики; 1/2 ч. ложки корицы; 1 ч. ложка цедры.

Виды украинских вергунов

Название / Компонент	Мука	Яйца	Масло	Молочные продукты	Сахар	Ром	Пряности и др.
Простые	3 стакана	3 желтка		0,5 стакана сметаны	1 ст. ложка	2 ст. ложки	0,5 ст. ложки уксуса, 0,5 ч. ложки соли
Суботивские	4 стакана	3 яйца, 15 желтков		1 ст. ложки сметаны	100 г	2 ст. ложки	
Конотопские	1,5 стакана	2 яйца		1 ст. ложка молока	1ст. ложка		Сок 0,5 лимона, 1 ч. ложка цедры
Львовские	2 стакана	4 желтка	100 г сливочного		1 ст. ложка	1 ст. ложка	1 ст. ложка уксуса, ванилин
Волынские	2 стакана	5 яиц	2,5 ст. ложки растительного		50 г		
Троянда	3 стакана	2 яйца, 2 желтка	25 г сливочного		0,5 ст. ложки	0,5 ст. ложки	

Примечание: Для волынских вергунов тесто месить не меньше 30 мин. Тесто для конотопских вергунов после замешивания оставляют на 20 мин., прикрыв полотенцем.